



Consorzio di Tutela Speck Alto Adige
Relazione annuale 2019



Indice

PREMESSA	5
PRODUZIONE	6
MERCATI DI SBOCCO E CANALI DI VENDITA	7
TIPOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO	8
CONTROLLO QUALITÀ	9
VIGILANZA DI MERCATO	10
PROTEZIONE DEL MARCHIO	12
PRODOTTI COMPOSTI	12
COMUNICAZIONE E MARKETING	13
Alto Adige	13
Italia	18
Germania	20
Progetti UE	22
Iniziative di mercato trasversali	24
ALTRE ATTIVITÀ	26
Calendario “L’Alto Adige aiuta”	26
SpeckPost	26
Altre sponsorizzazioni di prodotto	27
Assemblea dei soci	28
Associati	28
Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige	29
I NOSTRI PRODUTTORI	30

Editore

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Portici 71
39100 Bolzano
www.speck.it

Redazione

Matthias Messner
Karin Rottensteiner
Barbara Rossi, IDM Alto Adige
Martin Knoll

Foto

Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Grafica

Friesenecker & Pancheri, BZ

Stampa

Ferrari Auer, Bolzano

Premessa

Fedeli a quella che ormai da anni è divenuta una tradizione, inviamo con la presente una panoramica delle attività del Consorzio Tutela Speck Alto Adige nel 2019. I focus tematici del Consorzio di Tutela rimangono invariati. Cerchiamo infatti di migliorare costantemente la qualità dello Speck Alto Adige IGP e di accrescere ulteriormente la notorietà del marchio "Speck Alto Adige", tutelandolo da un uso improprio. Il 2019 è stato caratterizzato da un significativo aumento dei prezzi delle materie prime che ci pone sfide difficili per il settore. È stato molto importante quest'anno lanciare la nuova strategia di marketing In realtà è Speck Alto Adige", che ha dato ampia visibilità al marchio "Speck Alto Adige IGP" in forma di una campagna radio nazionale nei mesi di maggio e giugno. La nostra ambizione è quella di perseguire la strategia di marketing in modo coerente nei prossimi anni e, insieme ai nostri partner la Provincia Autonoma di Bolzano e l'IDM Alto Adige, di aiutare il settore a superare l'attuale periodo difficile.

In collaborazione con l'organismo di controllo IFCQ si verifica l'osservanza dei regolamenti in materia di qualità con un monitoraggio dell'intera filiera di produzione, dalla materia prima alla conformità della presentazione al punto vendita.

In qualità di Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige e a nome di tutti i produttori, desidero cogliere qui l'occasione per ringraziare sentitamente il presidente della Provincia Arno Kompatscher, l'assessore provinciale Achammer e tutti i collaboratori della Provincia Autonoma di Bolzano per la stretta collaborazione e il fattivo sostegno. Un grande grazie anche al vicepresidente Günther Windegger, al consiglio di amministrazione, al collegio sindacale, al direttore Matthias Messner e ai collaboratori Katrin Rottensteiner e Martin Knoll. Vorrei infine ringraziare tutti i partner che ci supportano e che contribuiscono al successo del Consorzio di Tutela.

Buona lettura a voi tutti!



Andreas Moser
Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige

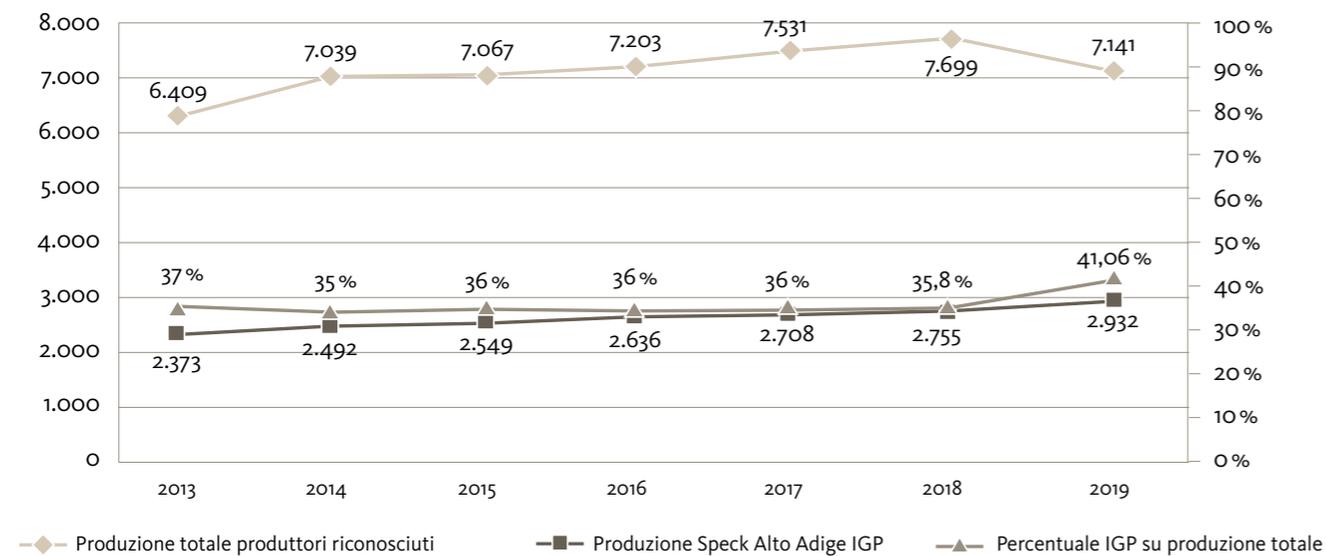


Produzione

Nel 2019 sono state contrassegnate con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP **2.932.519 baffe**. Questo corrisponde a 41,1% della produzione complessiva dei produttori del Consorzio di Tutela, evidenziando una crescita del

6,43% rispetto al 2018. Si tratta della produzione più elevata nella storia dello Speck Alto Adige IGP.

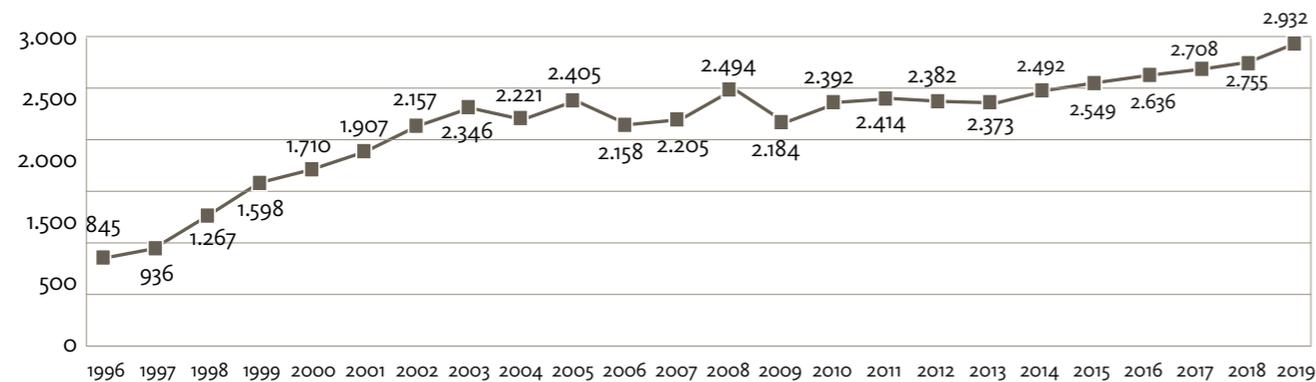
ANDAMENTO DEI DATI DI PRODUZIONE



Negli ultimi anni la produzione di Speck Alto Adige è cresciuta notevolmente. Dal 1996 al 2003 la produzione si è aumentata costantemente e nei 10 successivi si rileva una stagnazione. La produzione del 2003 corrisponde a quella

del 2013. Negli ultimi anni si rileva nuovamente una crescita della produzione, che si è perseguito anche 2019.

ANDAMENTO STORICO 1996-2019 DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP



Mercati di sbocco e canali di vendita

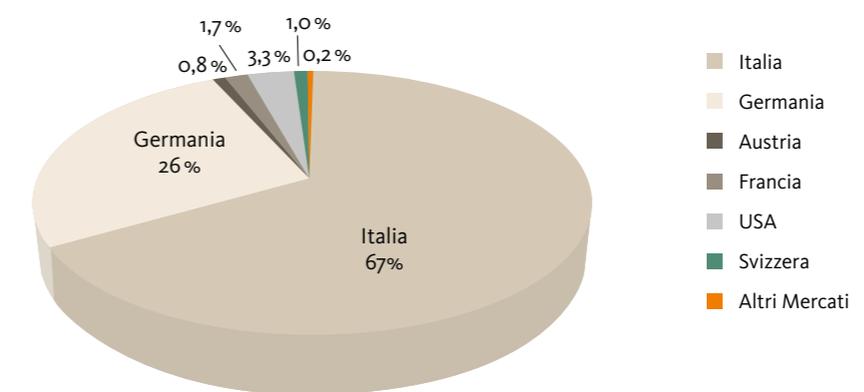
Il 67% della produzione di Speck Alto Adige IGP viene commercializzato in Italia, principalmente in Alto Adige e nelle regioni settentrionali. Tuttavia lo Speck Alto Adige viene richiesto sempre di più nelle regioni meridionali e anche oltre i confini nazionali.

Con una **quota export del 33%** lo Speck Alto Adige è uno dei prodotti di salumeria italiana più esportati, mentre solo il 11% dello speck privo della denominazione di qualità viene venduto all'estero.

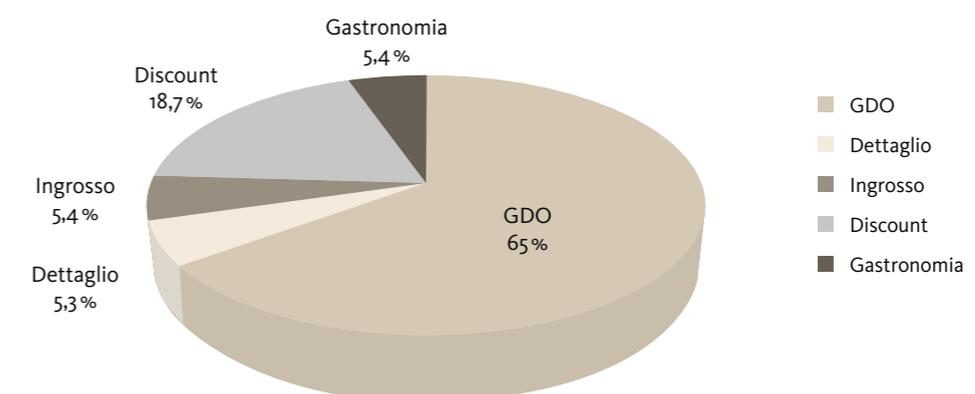
Il mercato d'esportazione più importante per lo Speck Alto Adige resta la **Germania con il 26%**, seguito dagli USA (3,3%), nel quale la quota di esportazione si è raddoppiata rispetto 2018, la Francia (1,7%), Svizzera (0,1%), Austria (0,8%), e da altri mercati come Belgio, Slovenia, Svezia, Paesi Bassi, Canada, Giappone e altre 20 nazioni (0,7%).

In Italia il **65%** della produzione di Speck Alto Adige IGP viene venduta attraverso il canale della grande distribuzione (GDO). Seguono altri canali di distribuzione quali i discount con il **18,7%**, i grossisti con il **5,4%**, la vendita al dettaglio con il **5,3%**, la gastronomia con il **5,4%**. La vendita al dettaglio è particolarmente diffusa soprattutto in Alto Adige. Circa il **60%** delle vendite di Speck Alto Adige IGP in provincia viene venduto attraverso il dettaglio.

MERCATI DI SBOCCO DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2019



CANALI DI DISTRIBUZIONE IN ITALIA 2019

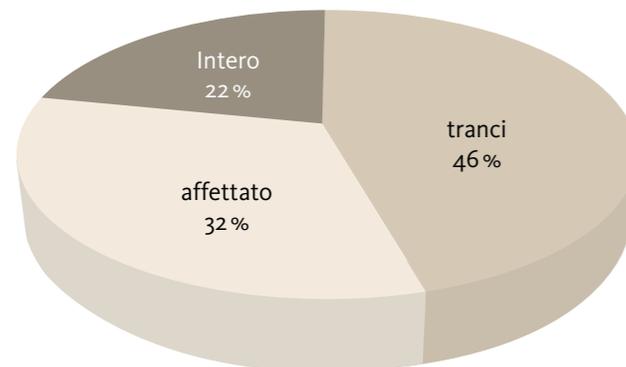


Tipologie di confezionamento

Nel 2019 sono stati prodotti **38.411.345 milioni di confezioni di speck preaffettato**. Questo rappresenta un aumento di 1% rispetto 2018. Lo speck preaffettato soddisfa ancora al meglio le esigenze dei consumatori moderni, i quali devono gestire bene il proprio tempo e danno grande valore alla comodità e praticità.

Negli anni precedenti le confezioni piccoli sono aumentate, nel 2019 invece è cresciuto soprattutto il numero delle confezioni grandi. Le confezioni di 150g, 180 g o 300 g hanno registrato un forte aumento. Come negli anni passati anche nel 2019 la confezione da 100 g resta quella più venduta: ne sono state prodotte ca. 24 milioni di unità. Complessivamente nel 2019 sono stati venduti il 32% della produzione in speck affettato. Confrontando il numero di confezioni con la popolazione italiana, è stato prodotto una confezione di Speck Alto Adige IGP per il 63,5% di tutti gli italiani.

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI NEL 2019



PANORAMICA SUL NUMERO DELLE CONFEZIONI

	2018 Unità	2019 Unità	%
SPECK INTERO			
Speck intero	557.022	550.976	-1,09%
Totale Speck intero	557.022	550.976	-1,09%

TRANCI	2018 Unità	2019 Unità	%
50 Gramm	242.972	321.220	32%
60 Gramm	1.497.073	1.456.374	-3%
70 Gramm	2.431.345	2.305.840	-5%
80 Gramm	1.552.396	1.492.566	-4%
90 Gramm	4.840.038	5.336.659	10%
100 Gramm	22.913.476	24.022.367	5%
105 Gramm	1.981	0	-100%
110 Gramm	8.247	0	-100%
120 Gramm	3.632.251	2.215.475	-39%
125 Gramm	99.416	82.560	-17%
130 Gramm	118.903	544	-100%
140 Gramm	42.183	0	-100%
150 Gramm	271.765	421.343	55%
180 Gramm	74.473	324.097	335%
200 Gramm	2.057	4.925	139%
240 Gramm	23.904	6.181	-74%
300 Gramm	276.400	402.896	46%
500 Gramm	13.636	18.278	34%
700 Gramm	0	20	
Totale tranci	38.042.516	38.411.345	0,97%

AFFETTATO	2018 Unità	2019 Unità	%
½ speck	821.255	892.701	9%
¼ speck	523.779	465.495	-11%
1/5 speck	0	20	
1/6 speck	155.112	236.755	53%
1/7 speck	769.203	471.583	-39%
1/8 speck	2.365.219	2.163.719	-9%
1/9 speck	5.758	38.216	564%
1/10 speck	1.505.331	1.864.363	24%
1/11 speck	729.965	350.352	-52%
1/12 speck	6.907	24.750	258%
1/13 speck	273	0	-100%
1/14 speck	13.072	4.240	-68%
1/15 speck	27.824	36.872	33%
1/16 speck	2.800	0	-100%
1/25 speck	0	100	
1/30 speck	0	498	
1/35 speck	663.869	54.489	-92%
Totale tranci	7.590.367	6.604.153	-13,0%

Controllo qualità

I controlli di qualità dello Speck Alto Adige IGP vengono effettuati dall'istituto indipendente IFCQ Certificazioni e interessano l'intera filiera dalla materia prima fino al prodotto finito.

Nel corso dell'anno 2019 sono stati controllati **7 fornitori di materia prima** relativamente alle normative contenute nel relativo capitolato, con particolare attenzione alla tracciabilità della carne. Inoltre, all'arrivo delle merci presso l'impianto di produzione sono stati analizzati **7 campioni delle cosce fresche** di maiale per verificare l'eventuale presenza di batteri della salmonella e listeria.

Nel corso del processo produttivo, i tre ispettori dell'IFCQ hanno effettuato **1.459 visite ispettive ed analizzato 353.801 baffe**, ovvero il 10,57% della produzione di Speck Alto Adige IGP.

Alla fine del processo produttivo 331 baffe di speck sono state sottoposte ad **analisi organolettiche e 51 baffe** all'analisi delle caratteristiche chimiche.



Vigilanza di mercato

Da alcuni anni il Consorzio Tutela Speck Alto Adige collabora intensamente con Massimo Malnerich, ispettore riconosciuto e accreditato dal Ministero delle politiche agricole che controlla il corretto utilizzo della denominazione "Speck Alto Adige IGP" nei punti vendita a livello nazionale. Complessivamente nel 2019 sono state effettuate visite ispettive in 1670 punti vendita in Italia con lo Speck Alto Adige IGP.



M. Malnerich

Oltre all'Italia sono stati compiuti 509 controlli all'estero (Germania, Belgio, Svizzera, Austria e Inghilterra) e supervisionate 150 pagine internet relativamente all'uso della corretta denominazione.

I controlli sul mercato riguardavano i seguenti aspetti:

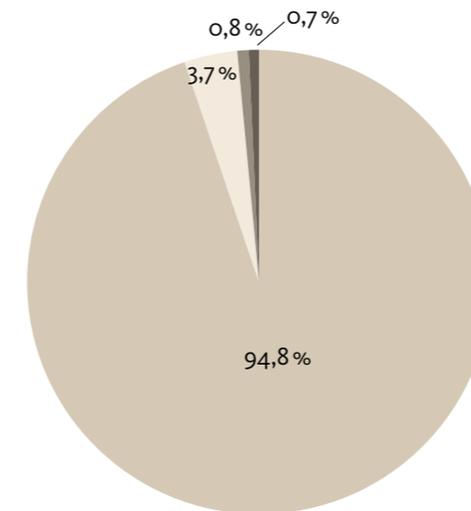
- > Indicazione della denominazione sul cartellino del prezzo del punto vendita;
- > Conformità dell'etichetta del prodotto;
- > Utilizzo della denominazione e del marchio sui volantini pubblicitari e nell'ambito delle attività promozionali;
- > Utilizzo della denominazione per i prodotti preconfezionati.

Sono stati controllati 50 punti vendita nella Regione Trentino Alto Adige. La maggior parte dei controlli è stata sviluppata nel Nord settentrionale e centro Italia.

Le visite ispettive sono state compiute nei diversi canali di distribuzione, ponendo particolare attenzione ai punti vendita delle catene dei supermercati. Sono state controllate anche le filiali di discount, negozi specializzati e ipermercati. Grazie all'intensificazione delle ispezioni nei mercati nel corso degli ultimi 9 anni, è stato possibile ridurre ulteriormente il numero delle non-conformità riscontrate. Mentre nel 94,8% delle visite non sono state riscontrate non-conformità sul prodotto o sul cartellino del prezzo, nel 3,7% dei casi la denominazione è stata riportata in modo incompleto sul cartellino segnaprezzo o sui volantini pubblicitari.

Gravi non-conformità sono state riscontrate nel 0,7% dei prodotti controllati: in alcuni casi parliamo dell'utilizzo scorretto della denominazione di origine "Speck Alto Adige IGP" per lo speck affettato e confezionato nel punto vendita; in altri casi del suo utilizzo per lo speck non marchiato.

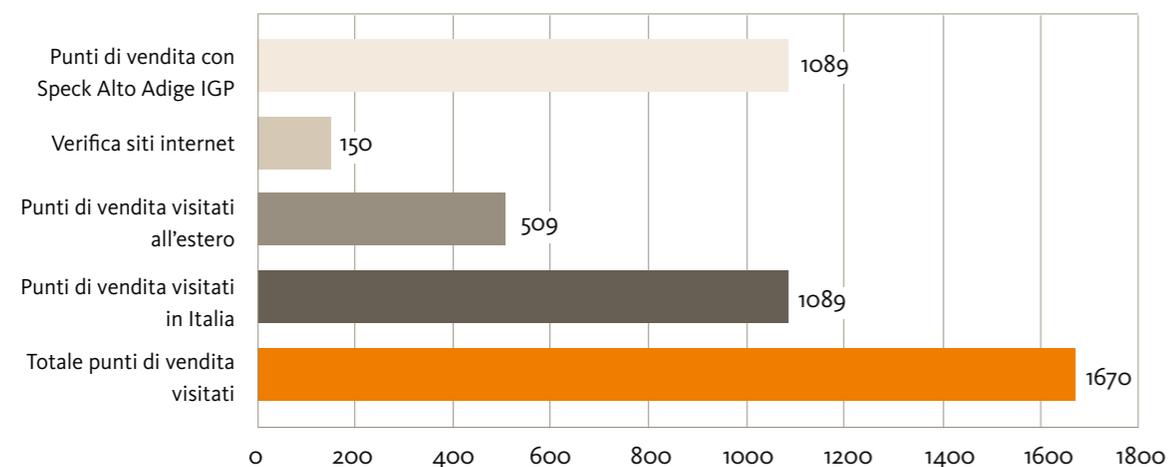
VIGILANZA DI MERCATO CONFORMITÀ ETICHETTATURA



- Prodotto conforme
- Utilizzo non corretto delle abbreviazioni denominazione "Speck Alto Adige IGP"
- Utilizzo della denominazione per prodotto preincartato
- Utilizzo della denominazione per speck non marchiato



VIGILANZA DI MERCATO – ETICHETTATURA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2019



QUALITÀ PRODOTTO

Nel 2019 sono state svolte controlli di qualità al mercato in collaborazione con il Consorzio Controllo Qualità Alto Adige. L'obiettivo di questi controlli era di coinvolgere la qualità percepita dai consumatori nell'attività di controllo per raggiungere uno standard più uniforme possibile per la vendita dello Speck Alto Adige IGP. La vigilanza è stata accompagnata dal gruppo di lavoro qualità che semestralmente ha approfondito la valutazione con il Consorzio Controllo Qualità Alto Adige.

Il focus era soprattutto sulla consistenza e il colore dei pezzi. Complessivamente sono stati controllati **931 pezzi di speck**. 2019 ancora una volta sono stati svolti dei **controlli presso dei punti di vendita in Germania**. Più del 52% dei

pezzi sono stati controllati in Alto Adige, 29% nell'Italia del Nord e 19% in Germania.

Nel caso di un pezzo non classificato adeguatamente è stato mandato all'Istituto di controllo INEQ e al produttore. Con i progetti di ricerca e sviluppo e con i provvedimenti interni dei produttori i controlli sul mercato hanno influito positivamente sull'ottimizzazione continua della qualità nell'anno 2019. Inoltre, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige svolge dei controlli ad hoc con il Centro Consumatori dell'Alto Adige.

Protezione del marchio

Poiché lo Speck Alto Adige acquista una sempre maggiore notorietà sui mercati internazionali e la normativa europea sulle denominazioni tutelate non è riconosciuta al di fuori dell'Unione Europea, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha continuato lo studio sui marchi registrati con le denominazioni "Speck", "Alto Adige" e "Südtirol" nella categoria merceologica dei salumi.

Nel 2019 si è finalizzata la registrazione del marchio in Cina. Inoltre, il marchio è stato registrato in Inghilterra, in modo da essere preparati per una "Brexit" senza accordo con l'Unione Europea.

La tutela del marchio negli altri mercati risulta invariata e nel 2019 non è stato necessario rinnovare i marchi registrati.



Prodotti composti

La versatilità dello Speck Alto Adige IGP risulta molto apprezzata nei cosiddetti prodotti composti (tortellini, pizza, burger ecc.). Da alcuni anni, lo Speck Alto Adige è richiesto come ingrediente per i prodotti composti di note aziende, come McDonalds, Barilla o Autogrill. Al momento attuale, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha in essere esattamente 30 contratti con aziende europee che traggono un plus dalla denominazione Speck Alto Adige IGP e dal marchio protetto che compaiono sul loro prodotto. A seguito dell'incremento della domanda e dei costi di controllo in aumento ad essa riconducibili, dal 2019 è stato introdotto un nuovo sistema di controllo comprensivo di contributo ai costi sostenuti.



Comunicazione e marketing

Anche nel 2019, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha collaborato con IDM Alto Adige nell'ambito delle iniziative di comunicazione e marketing riguardanti lo Speck Alto Adige IGP. Il fulcro delle iniziative è stata una campagna radiofonica a livello nazionale che, condotta presso le principali emittenti radiofoniche italiane, ha registrato una portata assolutamente notevole. La strategia di tale campagna è stata elaborata dal Gruppo di lavoro marketing del Consorzio in stretta collaborazione con IDM. Si tratta di una campagna triennale che proseguirà anche nel 2020 e nel 2021.

In contemporanea, nel 2019 sono state intraprese svariate iniziative PR, orientate a rafforzare ulteriormente la visibilità dello Speck Alto Adige IGP e a consolidarne l'immagine. L'attività stampa ha avuto come focus una costante atten-

zione dedicata ai contatti già in essere con giornalisti e media del settore e alla creazione di nuovi, la divulgazione di comunicati stampa significativi e l'organizzazione di eventi PR a Milano, nonché viaggi informativi in Alto Adige per stampa e blogger.

Inoltre, lo Speck Alto Adige e le sue svariate possibilità di impiego in cucina sono stati ulteriormente promossi grazie alla divulgazione di interessanti ricette. Ai fini della comunicazione strategica, si sono rivelati inoltre fondamentali i nostri canali dedicati, tra cui la pagina www.speck.it, la fanpage facebook "Südtirol für Feinschmecker - Prodotti tipici dell'Alto Adige" riguardanti tutti e tre i prodotti, e il nuovo canale Instagram @tastesouthtyrol, che nel 2019 sono stati costantemente aggiornati e arricchiti.

Di seguito si illustrano nel dettaglio le iniziative di marketing dell'anno.

ALTO ADIGE

SERATE CULINARIE "SPECKAPERITIVO"

Tutti i giovedì del mese di maggio, una selezione di locali altoatesini ha proposto lo SpeckAperitivo. L'iniziativa è stata mirata a posizionare lo Speck Alto Adige IGP presso il pubblico altoatesino, conferendogli un piglio moderno e contemporaneo.

Una volta alla settimana, il Parkhotel Laurin e il Café Museion a Bolzano, il Bistro La Piazza a Merano, l'Alter Schlachthof a Bressanone e il Wörtz Bäck a Brunico hanno dato un particolare benvenuto agli amanti dello speck. Si è trattato di un'iniziativa che ha offerto ai clienti la possibilità di concludere la giornata con un aperitivo, in relax. Gli assaggi serviti hanno dimostrato tutta la versatilità dello Speck Alto Adige, fornendo spunti creativi per utilizzarlo anche una volta a casa.

Parkhotel Laurin, Bolzano

Café Museion, Bolzano

Bistro La Piazza, Merano

Alter Schlachthof a Bressanone

Wörtz Bäck, Brunico

Le iniziative sono state promosse sia attraverso una campagna online e sui social media che con uno spot radiofonico su Südtirol 1 e Radio NBC.



GUSTO, TRADIZIONE E INTRATTENIMENTO: LA FESTA DELLO SPECK IN VAL DI FUNES

Il 5 e il 6 ottobre l'appuntamento si è rinnovato: a Santa Maddalena, in Val di Funes, gli appassionati di speck si sono ritrovati per festeggiare lo Speck Alto Adige IGP. Ai piedi del Gruppo delle Odle, i visitatori hanno avuto occasione sia di conoscere tutto quello che c'è da sapere in materia di speck Alto Adige, sia di degustarlo al meglio. Sui menu della Festa dello Speck, tante esperienze gustative di ogni sorta: dai taglieri di speck tradizionali alla rostita di patate con striscioline di speck, fino alle tagliatelle mediterranee con Speck Alto Adige. I momenti clou della manifestazione sono stati la cerimonia ufficiale di apertura con il taglio della prima bafra di speck da parte dell'ospite d'onore Reinhold Messner, l'estrazione della lotteria dello speck, l'incoronazione della nuova reginetta dello speck e

il workshop culinario a tema canederli allo speck. Chi desiderasse sperimentare il Mondo dello speck virtualmente, poteva utilizzare gli occhiali virtual reality a disposizione. Il programma ha inoltre visto la presenza di un mercato contadino, e non sono mancati musica e danze. Il programma collaterale è partito già alcuni giorni prima dell'apertura della Festa dello Speck. In Val d'Isarco, lo Speck Alto Adige è stato protagonista di un'escursione con il più veloce affettatore di Speck Alto Adige e, con l'evento "Speck meets Wine", la Cantina della Val d'Isarco ha offerto una degustazione di vini altoatesini abbinati allo Speck Alto Adige. Nei locali della cantina, il programma prevedeva un sottofondo soft di rilassante musica d'atmosfera.

10.000
visitatori



SPECK ALTO ADIGE E RISTORAZIONE LOCALE

Nel 2019, il Consorzio Tutela ha rivolto particolare attenzione al settore della ristorazione altoatesina, allo scopo di promuovere una maggiore conoscenza in materia di Speck Alto Adige. L'obiettivo è individuare aziende di ristorazione che sappiano presentare lo Speck Alto Adige in maniera sapiente ed essere ambasciatrici del prodotto a marchio qualità. Questi ristoratori hanno saputo avviare una partnership con il Consorzio. Con la nascita di una partnership tra il Consorzio e l'azienda di ristorazione, il Consorzio consente a quest'ultima di utilizzare il marchio protetto e, attraverso un adeguato materiale pubblicitario, non solo di rendere lo Speck Alto Adige appetibile, ma anche di dargli visibilità.

Nella ristorazione, la richiesta di prodotti tipici da parte dei turisti è elevata, ma raramente viene sfruttata come opportunità di marketing. Una comunicazione adeguata può essere un proficuo valore aggiunto sia per l'azienda che per l'ospite.

Perché la ristorazione dell'Alto Adige è così importante?

Gli ospiti che vengono in Alto Adige per trascorrere le loro vacanze hanno tutti i requisiti per diventare ambasciatori dello Speck Alto Adige. Più punti di contatto creiamo con queste persone, più forti saranno la notorietà del marchio e l'immagine dello Speck Alto Adige. Che sul menù sia scritto "Tiroler Speckmarende" o "Speck" non basta. Bisogna che si legga chiaramente Speck Alto Adige.



PARTNERSHIP CON ALBERGHI

Nell'ambito del potenziamento del canale locale HoReCa, dall'inizio del 2019 il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha avviato una collaborazione con i noti gruppi alberghieri Dolce Vita Hotels e Vinum Hotels Alto Adige. Ai due consorzi alberghieri e alle loro rinomate aziende associate sono collegate numerose attività di marketing.

Vinum
Hotels
Südtirol



RIVENDITORI

La maggior parte della ristorazione altoatesina acquista lo speck presso rivenditori locali. Si è quindi prestata particolare attenzione a questo settore ed è stata promossa una maggiore sensibilizzazione in materia di Speck Alto Adige. Per allargare ulteriormente la presenza dello Speck Alto Adige IGP sono state avviate collaborazioni con Wörndle Interservice, Gastrofresh e Foppa. Le iniziative attivate con i rivenditori riguardano la realizzazione di corsi di formazione, la sensibilizzazione alla corretta denominazione e una serie di misure di promozione delle vendite. L'obiettivo della collaborazione è dare forte visibilità allo Speck Alto Adige presso i rivenditori e sensibilizzare i rappresentanti.



SPECK ALTO ADIGE GOES HOTEL

In occasione della fiera Hotel 2019, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige si è presentato per la prima volta con un programma molto ampio e articolato. Per tutta la giornata, i visitatori hanno potuto degustare vari Speck Alto Adige IGP e apprezzarne le diverse caratteristiche sensoriali. Il programma collaterale è stato completato dai corsi "ABC dello Speck Alto Adige IGP" e "Speck Alto Adige IGP & Vino" con un sommelier. Nel pomeriggio, poi, lo

SpeckAperitivo alla Südtirol Lounge: a base di assaggi innovativi con Speck Alto Adige e Vino Alto Adige, il tutto accompagnato da un piacevole sottofondo musicale soft. Decisamente un aperitivo in sintonia con lo stile altoatesino! L'iniziativa rientra in un programma del Consorzio Speck Alto Adige, pensato per informare e sensibilizzare la ristorazione e il settore alberghiero sul corretto impiego dello Speck Alto Adige IGP.



ACCADEMIA DELLO SPECK

In collaborazione con l'Accademia del Vino Alto Adige, nel 2019 il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha dato vita all'Accademia dello Speck. L'iniziativa offre tutta una serie di interessanti e arricchenti proposte formative. Al corso di formazione per il conseguimento del "Diploma di Esperto dello Speck" sono stati così affiancati "ABC dello Speck", "Speck & Vino" e "Speck & Formaggio". L'Accademia dello Speck offre ai partecipanti l'opportunità di conoscere lo speck più a fondo e in tutta la sua varietà. Esperti come Paolo Tezzele (sommelier) e Hubert Stockner (mastro casaro) trasmettono i loro saperi e combinano sapientemente i loro prodotti con lo Speck Alto Adige. L'Accademia dello Speck è stata inserita nel piano di marketing complessivo.



STORIE DI SPECK DI PRIMA MANO: I PRODUTTORI DI SPECK SI PRESENTANO

Come dev'essere la giusta miscela di spezie di uno IGP? Quali ingredienti servono per la sua produzione? Cosa significa il marchio europeo Igp (Indicazione Geografica Protetta) per ciascuno dei 29 produttori? Chi sono in realtà le persone che stanno dietro allo Speck Alto Adige IGP? Per far conoscere agli altoatesini i produttori del pregiato Speck Alto Adige, frutto di grande impegno e sapienza professionale, ogni mese sulla pagina facebook "Südtirol für Feinschmecker - Prodotti tipici dell'Alto Adige" è stato presentato un breve video del "Produttore del mese". Questi video di 30 secondi sono stati ricavati dai filmati girati nel 2016 da SDF/Video 33 con tutti i produttori, e che da allora sono disponibili al sito www.speck.it cliccando

su "Produttori". Alla pagina facebook, un link rimanda alle interviste integrali. La campagna d'immagine su facebook, lanciata nel gennaio 2018, è rivolta agli altoatesini sia di lingua tedesca che italiana.

- Gennaio: Kofler Delikatessen**
- Febbraio: Galloni**
- Giugno: Christanell**
- Luglio: Vontavon**
- Agosto: Recla**
- Settembre: Schmid Speck**
- Ottobre: G. Siebenförcher**



"SIMPLY GUAT": TANTE RICETTE PIENE DI SORPRESE

"Simply guat" è la serie di video ricette stagionali dell'Alto Adige su www.stol.it. Sei giovani chef altoatesini hanno ideato per ogni stagione dell'anno sei ricette a base di Speck Alto Adige IGP e altri prodotti a marchio Qualità Alto Adige. La primavera è dedicata principalmente alle verdure di stagione, mentre l'estate ha portato in tavola ricette fresche e leggere, l'autunno ha celebrato la stagione più variopinta dell'anno con le sue delizie culinarie e l'inverno ha proposto una cucina casalinga con un tocco di innovazione. Gli chef selezionati hanno individuato qualcosa per tutti i gusti e per ogni occasione - sempre giocati soprattutto sui prodotti Qualità Alto Adige. Tutte le ricette sono facili da preparare, e quindi simply e, allo stesso tempo, sanno soddisfare appieno il palato, e quindi guat (n.d.t.: termine dialettale per gut/buono). E i video rendono più facile riprodurre le ricette anche a casa.



ITALIA

EVENTO STAMPA

A fine marzo, in occasione di un evento stampa per giornalisti a Milano, lo Speck Alto Adige si è presentato all'insegna del motto "Smoked Dinner". I **20 giornalisti invitati** del settore food e lifestyle, tra cui "Cucinare bene", "Giallo Zafferano" e "Oggi Cucino", hanno preso parte all'evento e hanno potuto reperire molte informazioni interessanti sul prodotto. Dopo un aperitivo di benvenuto e un'introduzione da parte di Andreas Moser, presidente del Consorzio Tutela, anche il contributo della nutrizionista

Marta Molin in materia di valori nutrizionali dello Speck Alto Adige IGP ha destato molto interesse tra i presenti. La chef altoatesina Janett Platino del Ristorante Onkel Taa aveva preparato per gli ospiti una degustazione comparata di speck come antipasto e altri piatti, sempre utilizzando Speck Alto Adige IGP. Al termine, i rappresentanti della stampa hanno ricevuto un omaggio con il prodotto, materiale informativo e una tavoletta per lo speck.



VIAGGI STAMPA E BLOGGER

Per dare ai giornalisti selezionati l'opportunità di conoscere, direttamente sul posto, lo Speck Alto Adige, la sua provenienza e i molteplici impieghi in cucina, nel 2019 sono stati organizzati dei viaggi stampa in Alto Adige opportunamente mirati. I giornalisti di diverse riviste, come "Sale & Pepe", "Oggi", "Food & Wine", "La Repubblica" e "Gazza Golosa", hanno così potuto conoscere il mondo dello Speck Alto Adige. In occasione della Festa dello Speck in Val di Funes di inizio ottobre, anche i blogger italiani sono stati invitati in Alto Adige per vivere in prima persona l'evento locale.

4
blogger

6
giornalisti



SPECK ON AIR: LA PRIMA CAMPAGNA RADIOFONICA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP



Nel 2019, per la prima volta, lo Speck Alto Adige IGP è stato protagonista di una campagna nazionale radiofonica dal titolo **"In realtà è Speck Alto Adige IGP"** che ha raggiunto l'85% della popolazione. Dal 26 maggio all'8 giugno e dal 16 al 22 giugno è andato in onda sulle maggiori radio italiane uno spot radiofonico di 30 secondi.

Lo spot inscenava un aperitivo tra amici nel corso del quale si è parlato delle qualità dello Speck Alto Adige IGP, le sue caratteristiche, le sue proprietà nutrizionali e il suo stretto legame con il territorio; tutti fattori che lo rendono unico e inconfondibile. L'agenzia creativa che ha curato lo spot è White, Red & Green mentre l'agenzia media a cui è stata affidata la pianificazione è Wavemaker.

Obiettivo della campagna era far conoscere lo Speck Alto Adige IGP ai consumatori di tutta Italia, innalzando quindi sia il numero dei consumatori che la frequenza di consumo.

Per ottenere questo obiettivo si sviluppa ulteriormente lo standing prodotto e lo si adatta in maniera ancora più mirata al target nazionale. Lo Speck Alto Adige IGP viene posizionato come prodotto pregiato di qualità, con tutte le sue caratteristiche distintive, differenziandolo quindi in maniera chiara dalle imitazioni.

Emittenti radio

- RTL 102,5
- Radio DeeJay
- Radio Italia
- Radio CNR
- Radio 105
- Radio Virgin
- Radio 101
- Radio RDS
- Radio 24

9
emittenti
radiofoniche
nazionali

175 Mio.
reach

PROGRAMMA PR: EVENTI, VIAGGI E MAILING PER GIORNALISTI E BLOGGER

I **comunicati indirizzati alla stampa**, specializzata e non, hanno messo a disposizione dei vari media un ventaglio completo di dati e informazioni sullo Speck Alto Adige IGP. Sia i contatti online e offline con la stampa che il rapporto

personale con i giornalisti, intenso e continuo, hanno avuto come oggetto tutta una serie di contenuti variegati e di tematiche molto interessanti, e in parte completamente nuove.



reach
848.000



reach
1.877.000



reach
3.144.295



reach
1.297.860

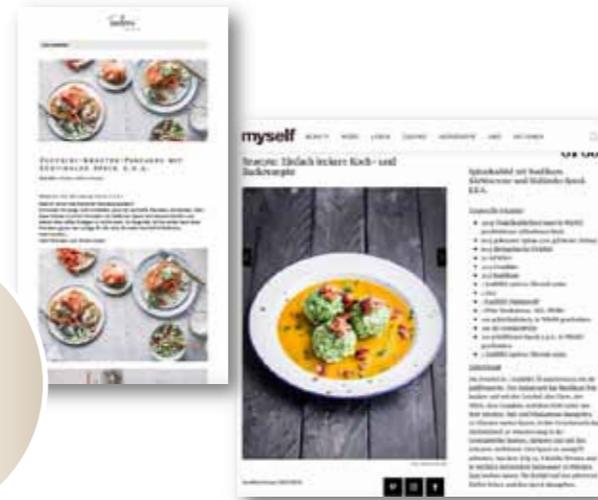
GERMANIA

RESTARE SEMPRE SUL PEZZO. ATTIVITÀ PR GENERALI

I contatti con i media sono stati curati continuativamente durante tutto l'arco dell'anno. Oltre alle tematiche già consolidate, alle redazioni ne sono state proposte anche di nuove. Un mailing stampa specifico e nuovi contenuti ha fornito ai media spunti sempre nuovi per la comunicazione. Misure mirate di PR e collaborazioni con i blogger hanno dato visibilità allo Speck Alto Adige IGP sul mercato tedesco.

167
pubblicazioni
redazionali

211 Mio.
reach



ANUGA

Con 7.400 espositori e circa 165.000 visitatori, la fiera Anuga di Colonia è considerata la manifestazione fieristica leader e di riferimento del comparto alimentare a livello mondiale. Nel 2019, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige era presente con cinque produttori di Speck Alto Adige IGP: Recla, Pfitscher, Pramstrahler, Kofler Delikatessen e Mendelspeck. Altri quattro produttori, e precisamente Grandi Salumifici Italiani, Moser, Christanell e Citterio, si

sono presentati a loro volta insieme ad aziende partner. Una prova del fatto che lo Speck Alto Adige è molto ben rappresentato sulla scena internazionale e la sua presenza continua a crescere di anno in anno. I numerosi produttori hanno avuto occasione di presentare e far degustare i loro prodotti, e di scambiare informazioni con i partner commerciali sia acquisiti che potenziali.



IL CONTATTO DIRETTO È UN ASSO NELLA MANICA: TOUR REDAZIONALE NELLE CITTÀ TEDESCHE PIÙ IMPORTANTI NELL'AMBITO DEI MEDIA

All'inizio di aprile, ci si è recati in visita alle redazioni di alcuni media selezionati di Monaco e Amburgo. Ci si è incontrati con i rappresentanti di note riviste, come "Food and Travel", "Der Feinschmecker", "Lecker" e "Beef". Oltre a seguire i contatti con la stampa già in essere e ad allacciarne di nuovi, le visite alle redazioni miravano anche a

sondare le possibilità di collaborazione e a discutere i focus per futuri viaggi stampa. Gli incontri hanno contribuito in modo significativo a definire insieme le diverse esigenze delle redazioni e quindi a fornire informazioni più mirate.

UNA BLOGGER CHE ADORA LO SPECK ALTO ADIGE: COLLABORAZIONE CON LA FOOD INFLUENCER DENISE SCHUSTER

Dal 2018, quando ha incontrato lo Speck Alto Adige IGP in occasione di una collaborazione, Denise Schuster ne è diventata grande appassionata. Grazie a questo suo grande interesse per lo Speck Alto Adige IGP, con la food influencer è partita una collaborazione di un anno. I risultati di questa collaborazione sono evidenti: con gli involtini di cavolo rosso con quinoa e Speck Alto Adige IGP, il melone alla griglia con Speck Alto Adige IGP e gli appetitosi pancake di zucchine con Speck Alto Adige IGP - le tre ricette

innovative a base di speck che la blogger ha ideato appositamente per l'occasione -, il prodotto acquista una connotazione nuova e decisamente moderna. Grazie alla collaborazione con Denise Schuster, lo speck ha saputo proporsi al pubblico di Instagram in una veste creativa e contemporanea. Il carattere fresco dei piatti si apprezza anche nelle immagini del foto shooting scattate dalla food influencer e fotografa professionista.



PROGETTI UE

L'UNIONE FA LA FORZA: CAMPAGNA DEI QUATTRO PRODOTTI A MARCHIO UE QUALITÀ ALTO ADIGE

Questa campagna, promossa e sostenuta dalla Commissione Europea, è un'iniziativa congiunta del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, del Consorzio Mela Alto Adige, del Consorzio Vino Alto Adige e del Consorzio Formaggio Stelvio Alto Adige. Al motto di "Europa, dove la qualità è di casa - Sapori autentici e garantiti all'origine: Vini Alto Adige Doc, Mela Alto Adige IGP, Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio Dop", in Italia, Germania, Olanda e Svezia si svolgono attività rivolte a consumatori, giornalisti e blogger, ma anche ai decisori del commercio al dettaglio e del settore food.

Attraverso attività mirate di PR, ad oggi sono stati generati 45,5 milioni di contatti indiretti, e ulteriori 6,9 milioni di contatti attraverso le numerose collaborazioni con i

blogger. Le inserzioni e gli advertorial, ovvero gli articoli PR comparsi sui media cartacei e online, hanno raggiunto oltre 50 milioni di lettori, il doppio del target inizialmente stabilito. Molto positivi sono stati anche i feedback di quanti hanno preso parte ai viaggi studio e stampa in Alto Adige, ai quali dal giugno 2018 hanno partecipato circa 170 persone.

Un'ulteriore iniziativa fondamentale nell'ambito delle attività di promozione vendite sono state le degustazioni al punto vendita. Dal giugno 2018, in Germania e in Italia si sono già tenute complessive 435 giornate di degustazione. A partire dal 2020, queste misure saranno estese anche alla Svezia e, dal 2021, ai Paesi Bassi.

UNCOMMON FLAVORS OF EUROPE
Asiago PDO | Speck Alto Adige PGI | Pecorino Romano PDO

DELICIOUSLY ITALIAN

Uncommonly delicious cheeses and lightly-smoked air-cured ham come from the pristine mountains and verdant pastures of Italy. Count on European origin and quality for unique flavor far beyond imitation.

UncommonEurope.eu

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

LA QUALITÀ ATTRAVERSA L'ATLANTICO: LA CAMPAGNA INFORMATIVA PROPASEU

Per il terzo anno consecutivo lo Speck Alto Adige IGP, il Formaggio Asiago DOP e il Formaggio Pecorino Romano DOP vengono promossi congiuntamente negli USA e in Canada grazie alla campagna informativa PROPASEU, cofinanziata dall'Unione Europea e parte dell'iniziativa "Enjoy, it's from Europe" per la promozione delle eccellenze europee.

Partita nell'aprile 2017 l'iniziativa, giunta ora al suo terzo e ultimo anno, è stata finanziata con 2,5 milioni di euro. Questo finanziamento è stato destinato ad attività di PR, collaborazioni con stampa e blogger, organizzazioni di seminari, viaggi stampa press e trade nei territori di produzione e, soprattutto, iniziative di promozione nei punti vendita. Complessivamente sono state organizzate più di 1.500 giornate di degustazione nei supermercati e nei negozi specializzati del nord America, raggiungendo quasi 2,5 milioni di utenti. A completare quest'iniziativa, dal 13 gennaio al 9 febbraio 2020, i tre prodotti a marchio europeo saranno i protagonisti del negozio di Eataly NYC Flatiron a New York. Per quattro settimane, la celebre catena di specialità italiane valorizzerà i tre prodotti con giornate di degustazione, materiale informativo e brochure dedicate, utilizzando i prodotti nelle ricette dei ristoranti del punto vendita. Sullo Speck Alto Adige IGP, sul Formaggio Asiago DOP e sul Formaggio Pecorino Romano DOP si terranno anche tre seminari rivolti al personale specializzato della catena e un seminario destinato a tutti gli interessati a conoscere queste tre eccellenze italiane.

Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:
Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.

www.europaqualita.eu

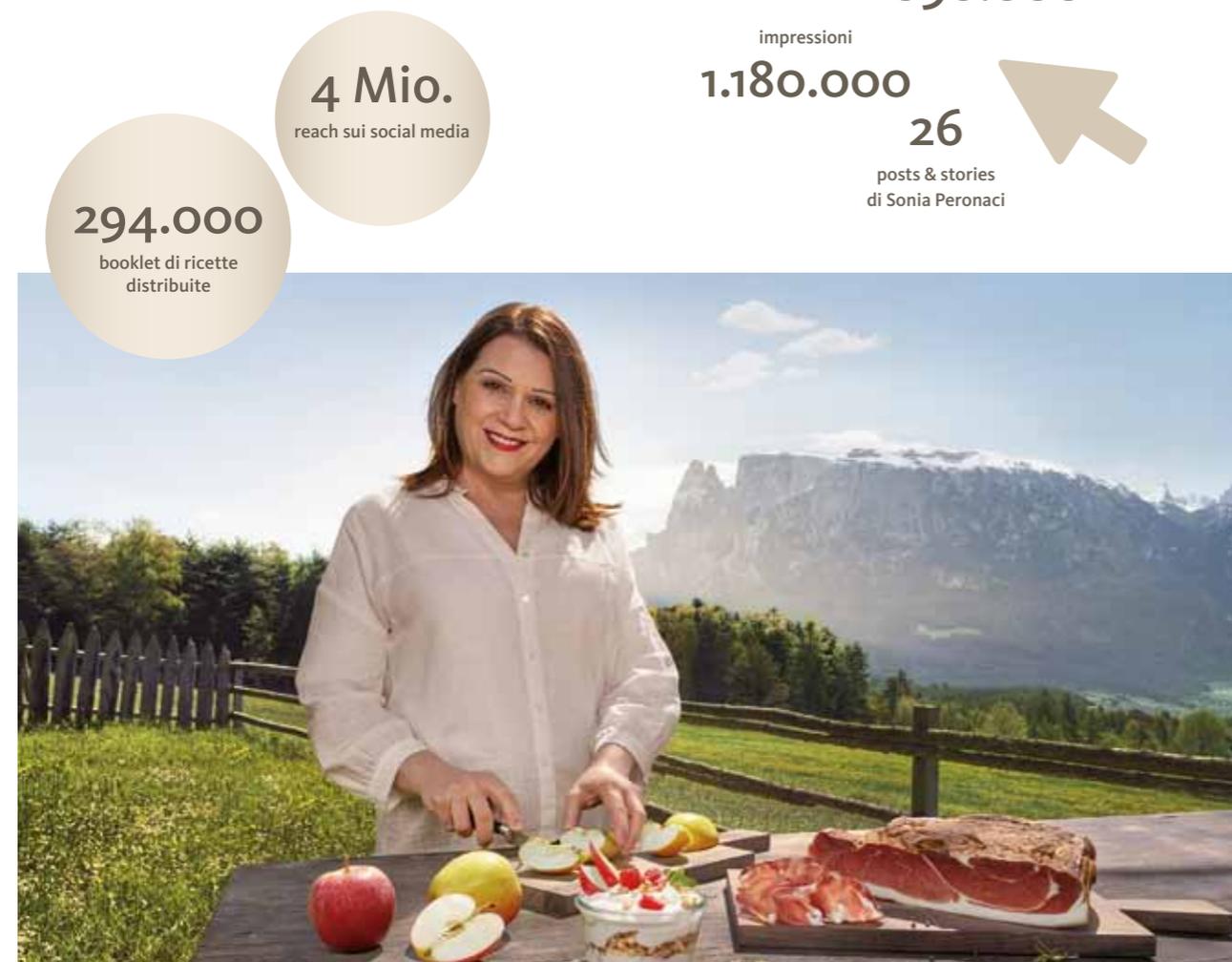
ENJOY IT'S FROM EUROPE

INIZIATIVE DI MERCATO TRASVERSALI

GRANDE VISIBILITÀ PER I PRODOTTI ALTO ADIGE: PRESENZA CONGIUNTA SUL MERCATO

Il progetto congiunto “Alla scoperta dei sapori dell’Alto Adige” ha interessato sul mercato italiano il periodo da luglio a dicembre 2019, promuovendo lo Speck Alto Adige IGP, la Mela Alto Adige e i Latticini Alto Adige. Il progetto è stato realizzato in collaborazione con la cuoca, blogger e fondatrice di “Giallo Zafferano” Sonia Peronaci. Le ricette e le video ricette, che Peronaci aveva appositamente ideato per questi prodotti altoatesini, sono state pubblicate sui suoi canali social media e divulgate attraverso un opuscolo di ricette allegato a “Giallo Zafferano”, “Sale & Pepe” e “La Cucina Italiana”.

Per la campagna, gli annunci sono stati inseriti sui media commerciali B2B e gli advertorial, a loro volta, sui media B2C. Nello stesso periodo, presso i partner commerciali Alì, Superemme, Coop Nordovest e Bennet, si sono svolte anche degustazioni dei prodotti pubblicizzati e dei piatti a base di tali prodotti, con una seconda collocazione per ciascun prodotto. Sonia Peronaci ha anche presenziato personalmente al punto vendita in occasione di uno speciale evento degustazione.



AL PASSO CON I TEMPI: NUOVO CANALE INSTAGRAM @TASTESOUTH TYROL

Da aprile 2019 lo Speck Alto Adige IGP viene proposto sul canale Instagram @tastesouthtyrol insieme ad altri Prodotti Qualità Alto Adige, come la Mela Alto Adige, il Latte Alto Adige, il Vino Alto Adige, i Piccoli frutti dell’Alto Adige, la Birra Alto Adige e altri. Per i suoi follower buongustai, il canale è una piattaforma ricca di suggerimenti sempre interessanti: idee per nuove ricette, spunti di impiego e tutto quello che c’è da sapere

sui vari prodotti. @tastesouthtyrol offre interpretazioni moderne dei classici tradizionali, informazioni su ciò che contraddistingue i prodotti a marchio, e anche fatti curiosi su l’uno o l’altro prodotto. Gli utenti possono condividere le loro foto dei Prodotti Alto Adige, raccontarsi e scambiare idee.

5.300
follower su
@tastesouthtyrol

LO SPECK SUL WEB: ULTERIORI MISURE DI MARKETING ONLINE

Ulteriori misure di marketing in ambito online hanno riguardato la pagina ufficiale facebook “Südtirol für Feinschmecker - Prodotti tipici dell’Alto Adige” e il SEO, ovvero l’ottimizzazione dei motori di ricerca. Per diversi mesi, sulla pagina facebook sono stati caricati e divulgati vari blocchi tematici relativi allo Speck Alto Adige, cercando di promuovere ogni tema nel formato pubblicitario di volta in volta più adatto (foto, video, slideshow o in formato carousel). La campagna si è focalizzata soprattutto su nuove idee di ricette particolarmente intriganti, sulla presentazione dei produttori e su eventi come ad esempio la Festa dello Speck Alto Adige e lo SpeckAperitivo. Si sono inoltre fornite informazioni su altri eventi e manifestazioni d’attualità.

Nell’ambito dell’ottimizzazione SEO, sono state adottate misure per migliorare il posizionamento della pagina www.speck.it nei risultati di ricerca organici dei motori di ricerca e aumentare quindi il traffico.

Le ricette più cliccate:

Canederli allo Speck: 21.296
Tagliatelle con Speck: 12.473
Torta salata con Speck: 6.034

167.400
clicks sulle ricette



235.000
user nuovi

SEMPRE AGGIORNATI: NEWS & NEWSLETTER

Per fornire costantemente a tutti gli interessati informazioni aggiornate in tema di Speck Alto Adige, due volte al mese vengono pubblicate su www.speck.it le news relative a vari argomenti: da manifestazioni, eventi e ricette fino a fatti curiosi, consigli e trucchi, e alla presentazione dei produttori. Inoltre, una volta al mese viene inviata a un totale di 44.000 utenti una newsletter in tedesco e italiano, dedicata al tema dello Speck Alto Adige e di altri prodotti

Qualità Alto Adige.

44.000
destinatari Newsletter

23%
clickrate
media

ALTRE ATTIVITÀ

CALENDARIO DEI PRODUTTORI DI SPECK ALTO ADIGE IGP PER UNA BUONA CAUSA

Anche nel 2019, con il ricavato della vendita del nostro sempre tanto apprezzato calendario, i produttori di Speck Alto Adige hanno sostenuto l'associazione "L'Alto Adige aiuta", devolvendole 7.000 euro. Da ormai 5 anni, i produttori di Speck Alto Adige danno il loro contributo per aiutare famiglie e singole persone in stato di bisogno in Alto Adige.

Occuparsi della produzione di speck è stato considerato per molto tempo un lavoro di competenza maschile perché fisicamente piuttosto impegnativo e quindi poco adatto alle donne. Con il tempo, però, le cose sono andate cambiando, tanto che sempre più donne hanno trovato la propria strada nel settore dello speck. Oggi come oggi, le vediamo impiegate nei più diversi reparti di tutti i nostri produttori, e alcune di loro vengono presentate proprio sul calendario. All'iniziativa hanno partecipato 11 produttori:

Galloni
Grandi Salumifici Italiani
G. Siebenförcher
G. Pfitscher
Kofler Delikatessen
Macelleria Mair
Moser Speck
Pramstrahler
Recla
Vontavon
Macelleria Windegger



SPECKPOST

Anche nel 2019 ci siamo impegnati nella pubblicazione di 4 interessanti numeri di SpeckPost. Una novità del 2019 è stata la decisione di dare spazio anche a contributi esterni. I temi toccati sono stati come sempre le attività e gli appuntamenti principali del Consorzio, per garantire ai soci un'informazione sempre al top.



CALICI DI STELLE A BOLZANO

Il 9 agosto, l'ormai tradizionale partecipazione dello Speck Alto Adige alla Notte di San Lorenzo nel centro storico di Bolzano, è stata ancora una volta un momento culminante dell'estate ed ha attirato molti visitatori. Accanto ai vini locali di una ventina tra cantine e produttori vinicoli di Bolzano, lo stand dello Speck Alto Adige è stato molto apprezzato da numerosi intenditori.



ALTRE SPONSORIZZAZIONI PRODOTTO

Fiera delle Imprese Formative Simulate della Wirtschaftsfachoberschule di Brunico, gennaio 2019, Vienna



Serate dedicate all'Alto Adige di Folio Editore in diverse librerie tedesche



Campionati Mondiali di Biathlon a Östersund, marzo 2019



Pellegrinaggio a Lourdes dell'Ordine di Malta, maggio 2019



Sagra di Santa Madalena - Magdalener Kirchtag, 22 luglio 2019



Vinschgau Cup al Palaghiaccio di Laces, 23-25 agosto 2019



Südtirol Ultra Sky Race 26-28 luglio 2019



Evento Südstern presso la Technoalpin di Bolzano, 28 dicembre 2019



Tour nell'area di lingua tedesca di "Luis aus Südtirol" con il programma "Speck mit Schmorrn"



L'ANNUALE ASSEMBLEA DEI SOCI

Sabato 23 febbraio 2019, per l'annuale assemblea i soci del Consorzio Tutela Speck Alto Adige sono stati ospiti presso la Cantina Bolzano. Nell'ambito dell'annuale assemblea si è tirato un bilancio dell'anno ormai concluso e si sono poste le basi per il futuro. In particolare, è stato presentato il nuovo programma dell'Accademia dello Speck Alto Adige in collaborazione con l'Accademia del Vino Alto Adige. Un ampio ventaglio di proposte consentirà d'ora in poi di conoscere sempre meglio la versatilità dello Speck Alto Adige IGP. Il nuovo assessore provinciale all'economia Philipp

Achammer ha lodato l'iniziativa e ha manifestato grande interesse.

Al termine della seduta, durante una visita guidata gli ospiti hanno potuto conoscere la Nuova Cantina Bolzano, mostrandosi molto favorevolmente colpiti.

Nel corso della successiva cena conviviale, 5 associati sono stati premiati per la loro appartenenza di lunga data al Consorzio Tutela Speck Alto Adige IGP: Macelleria Christanell, Christanell Srl, Macelleria Mair, Merano Speck e Siebenförcher Gottfried.



ASSOCIATI

Dopo la fuoriuscita della Macelleria Götsch nel 2019, il Consorzio conta nel 2019 27 associati.

IL CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE



Andreas Moser
Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige



I collaboratori del Consorzio Tutela Speck Alto Adige:
Matthias Messner, Katrin Rottensteiner, Martin Knoll

Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Via Portici 71
39100 Bolzano
Part. IVA 01468880214
www.speck.it
info@speck.it

I nostri produttori





Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Portici 71, 39100 Bolzano

Tel. +39 0471 300 381

info@speck.it | www.speck.it